

JUNY 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ BASAL



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

			1 Bròquil amb patates Mandonguilles de vedella amb pastanaga, xampinyons i ceba ¹² Pa ¹ i fruita ecològica 	2 LLIURE DISPOSICIÓ 
5 FESTIU	6 Amanida de pasta ^{1,3} (blat de moro, pastanaga, olives) Bacallà al forn amb oli de pebre vermell ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita 	7 Cigrons amb tomàquet Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita 	8 Crema de carbassó ecològic de temporada Fideuà amb calamar ^{1,3,14} Pa ¹ i fruita 	9 Trinxat de col i patata Gall dindi al forn amb pastanaga, tomàquet, ceba, pèsols Pa ¹ i fruita ecològica 
12 Llenties ecològiques estofades¹ (tomàquet, pebrot, ceba) Truita francesa ³ Enciam i tomàquet Pa ¹ i lacti artesà ⁷ 	13 Amanida d'arròs (pastanaga, blat de moro, cogombre) Rodó de gall dindi amb salsa de verduretes (tomàquet, pèsols, ceba) Pa ¹ i fruita 	14 Espirals amb salsa de xampinyons ^{1,3} Lluç al forn amb all i juliver ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita 	15 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita 	16 Crema freda de porro i tomàquet Contracuixa pollastre al forn Patata al forn Pa ¹ i fruita ecològica 
19 Bledes amb patata Pollastre al forn Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	20 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica 	21 Amanida de patates (tomàquet, blat de moro, olives) Llom amb allada Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita 	22 FINAL DE CURS Pizza de pernil ^{1,7,6} Bunyols de bacallà ^{4,1,3} Patates xips Pa ¹ i gelat ^{7,1,6}	
BONES VACANCES D'ESTIU ! 				

✓ Tots els plats són
cuinats amb **oli d'oliva**;
pels fregits s'utilitza oli
de girasol alt oleic.

✓ En les cremes tenen
l'opció d'afegir
crostons 

✓ En les pastes s'ofereix
formatge ratllat

✓ Dos cops a la setmana
es serveix **pa integral** 

Els nostres menús
inclouen llegums, pasta,
verdures,
i fruites **ecològiques**



Aquest mes la fruita que es
servirà de postre serà:
**Poma, pera, plàtan, síndria,
meló**



El lacti serà
iogurt artesà
del Bages 

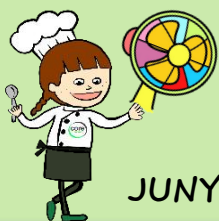
Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Peix fresc segons mercat

Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



JUNY 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ SENSE GLUTEN



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

			1 Bròquil amb patates Mandonguilles de vedella amb pastanaga, xampinyons i ceba ¹² Pa s/gluten i fruita ecològica ECO	2 LLIURE DISPOSICIÓ ECO
5 FESTIU	6 Amanida de pasta s/gluten (blat de moro, pastanaga, olives) Bacallà al forn amb oli de pebre vermell ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita ECO	7 Cigrons amb tomàquet Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita ECO	8 Crema de carbassó ecològic de temporada Fideuà s/gluten amb calamar ¹⁴ Pa s/gluten i fruita ECO	9 Trinxat de col i patata Gall dindi al forn amb pastanaga, tomàquet, ceba, pèsols Pa s/gluten i fruita ecològica ECO
12 Llenties ecològiques estofades¹ (tomàquet, pebrot, ceba) Truita francesa ³ Enciam i tomàquet Pa s/gluten i lacti artesà ⁷ ECO	13 Amanida d'arròs (pastanaga, blat de moro, cogombre) Rodó de gall dindi amb salsa de verduretes (tomàquet, pèsols, ceba) Pa s/gluten i fruita ECO	14 Pasta s/gluten amb salsa de xampinyons Lluç al forn amb all i juliver ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita ECO	15 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita ECO	16 Crema freda de porro i tomàquet Contracuixa pollastre al forn Patata al forn Pa s/gluten i fruita ecològica ECO
19 Bledes amb patata Pollastre al forn Enciam i pastanaga Pa s/gluten i lacti artesà ⁷ ECO	20 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita ecològica ECO	21 Amanida de patates (tomàquet, blat de moro, olives) Llom amb allada Enciam ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita ECO	22 FINAL DE CURS Pizza s/gluten de pernil ^{7,6} Croquetes veganes ^{6,8} Patates xips Pa s/gluten i gelat s/gluten	
BONES VACANCES D'ESTIU ! 				

✓ Tots els plats són
cuinats amb oli d'oliva;
pels fregits s'utilitza oli
de girasol alt oleic.

✓ En les cremes tenen
l'opció d'afegir
crostons

✓ En les pastes s'ofereix
formatge ratllat

✓ Dos cops a la setmana
es serveix **pa integral**

Els nostres menús
inclouen llegums, pasta,
verdures,
i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es
servirà de postre serà:
**Poma, pera, plàtan, síndria,
meló**



El lacti serà
iogurt artesà
del Bages



Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



1 GLUTEN 2 CRUSTACIS 3 OUS 4 PEIX 5 CACAUETS 6 SOJA 7 LLET 8 FRUITS DE CLOSCA 9 API 10 MOSTASSA 11 SÈSAM 12 SULFITS 13 TRAMUSSOS 14 MOL-LUSC

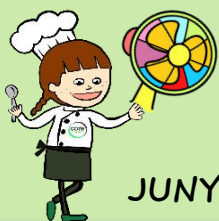


Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



JUNY 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ HALAL



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 Bròquil amb patates Mandonguilles vedella halal amb pastanaga,xampinyons i ceba ¹² Pa ¹ i fruita ecològica	2 LLIURE DISPOSICIÓ
5 FESTIU	6 Amanida de pasta ^{1,3} (blat de moro, pastanaga, olives) Bacallà al forn amb oli de pebre vermell ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	7 Cigrons amb tomàquet Salsitxes pollastre halal forn ¹² Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	8 Crema de carbassó ecològic de temporada Fideuà amb calamar ^{1,3,14} Pa ¹ i fruita	9 Trinxat de col i patata Gall dindi halal al forn amb pastanaga,tomàquet, ceba,pèsols Pa ¹ i fruita ecològica
12 Llenties ecològiques estofades¹ (tomàquet,pebrot,ceba) Truita francesa ³ Enciam i tomàquet Pa ¹ i lacti artesà ⁷	13 Amanida d'arròs (pastanaga,blat de moro,cogombre) Rodó gall dindi halal amb salsa de verduretes (tomàquet,pèsols,ceba) Pa ¹ i fruita	14 Espirals amb salsa de xampinyons ^{1,3} Lluç al forn amb all i juliver ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	15 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa vedella halal al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	16 Crema freda de porro i tomàquet Contracuixa pollastre halal al forn Patata al forn Pa ¹ i fruita ecològica
19 Bledes amb patata Pollastre halal al forn Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	20 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	21 Amanida de patates (tomàquet, blat de moro,olives) Gall dindi halal amb allada Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	22 FINAL DE CURS Pizza tonyina ^{1,7,4} Bunyols de bacallà ^{4,1,3} Patates xips Pa ¹ i gelat ^{7,1,6}	
BONES VACANCES D'ESTIU ! 				

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, plàtan,síndria, meló



El lacti serà iogurt artesà del Bages



Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



1 GLUTEN 2 CRUSTACIS 3 OUS 4 PEIX 5 CACAUETS 6 SOJA 7 LLET 8 FRUITS DE CLOSCA 9 API 10 MOSTASSA 11 SÈSAM 12 SULFITS 13 TRAMUSSOS 14 MOL-LUSC

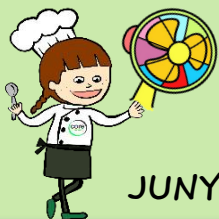


Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



JUNY 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ SENSE LACTOSA



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

			1 Bròquil amb patates Mandonguilles de vedella amb pastanaga, xampinyons i ceba ¹² Pa ¹ i fruita ecològica 	2 LLIURE DISPOSICIÓ 
5 FESTIU	6 Amanida de pasta ^{1,3} (blat de moro, pastanaga, olives) Bacallà al forn amb oli de pebre vermell ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita 	7 Cigrons amb tomàquet Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita 	8 Crema de carbassó ecològic de temporada Fideuà amb calamar ^{1,3,14} Pa ¹ i fruita 	9 Trinxat de col i patata Gall dindi al forn amb pastanaga, tomàquet, ceba, pèsols Pa ¹ i fruita ecològica 
12 Llenties ecològiques estofades¹ (tomàquet, pebrot, ceba) Truita francesa ³ Enciam i tomàquet Pa ¹ i postre de soja ⁶ 	13 Amanida d'arròs (pastanaga, blat de moro, cogombre) Rodó de gall dindi amb salsa de verdures (tomàquet, pèsols, ceba) Pa ¹ i fruita 	14 Espirals amb salsa de xampinyons ^{1,3} Lluç al forn amb all i juliver ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita 	15 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita 	16 Crema freda de porro i tomàquet Contracuixa pollastre al forn Patata al forn Pa ¹ i fruita ecològica 
19 Bledes amb patata Pollastre al forn Enciam i pastanaga Pa ¹ i postre de soja ⁶	20 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica 	21 Amanida de patates (tomàquet, blat de moro, olives) Llom amb allada Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita 	22 FINAL DE CURS Pizza de pernil s/lactosa ^{1,6} Croquetes veganes ^{6,8} Patates xips Pa ¹ i gelat s/lactosa	
BONES VACANCES D'ESTIU ! 				

✓ Tots els plats són
cuinats amb oli d'oliva;
pels fregits s'utilitza oli
de girasol alt oleic.

✓ En les cremes tenen
l'opció d'afegir
crostons

✓ En les pastes s'ofereix
formatge ratllat

✓ Dos cops a la setmana
es serveix **pa integral**

Els nostres menús
inclouen llegums, pasta,
verdures,
i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es
servirà de postre serà:
**Poma, pera, plàtan, síndria,
meló**



El lacti serà
iogurt artesà
del Bages



Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



1 GLUTEN 2 CRUSTACIS 3 OUS 4 PEIX 5 CACAUETS 6 SOJA 7 LLET 8 FRUITS DE CLOSCA 9 API 10 MOSTASSA 11 SÈSAM 12 SULFITS 13 TRAMUSSOS 14 MOL-LUSC

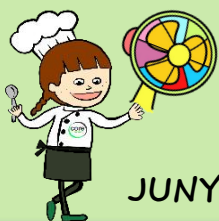


Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



JUNY 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ NO FRUITS SECS



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

			1 Bròquil amb patates Mandonguilles de vedella amb pastanaga, xampinyons i ceba ¹² Pa ¹ i fruita ecològica 	2 LLIURE DISPOSICIÓ 
5 FESTIU	6 Amanida de pasta ^{1,3} (blat de moro, pastanaga, olives) Bacallà al forn amb oli de pebre vermell ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita 	7 Cigrons amb tomàquet Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita 	8 Crema de carbassó ecològic de temporada Fideuà amb calamar ^{1,3,14} Pa ¹ i fruita 	9 Trinxat de col i patata Gall dindi al forn amb pastanaga, tomàquet, ceba, pèsols Pa ¹ i fruita ecològica 
12 Llenties ecològiques estofades¹ (tomàquet, pebrot, ceba) Truita francesa ³ Enciam i tomàquet Pa ¹ i lacti artesà ⁷ 	13 Amanida d'arròs (pastanaga, blat de moro, cogombre) Rodó de gall dindi amb salsa de verdures (tomàquet, pèsols, ceba) Pa ¹ i fruita 	14 Espirals amb salsa de xampinyons ^{1,3} Lluç al forn amb all i juliver ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita 	15 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita 	16 Crema freda de porro i tomàquet Contracuixa pollastre al forn Patata al forn Pa ¹ i fruita ecològica 
19 Bledes amb patata Pollastre al forn Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	20 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica 	21 Amanida de patates (tomàquet, blat de moro, olives) Llom amb allada Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita 	22 FINAL DE CURS Pizza de pernil ^{1,7,6} Pollastre a la planxa Patates xips Pa ¹ i gelat ^{7,1,6}	
BONES VACANCES D'ESTIU ! 				

✓ Tots els plats són
cuinats amb **oli d'oliva**;
pels fregits s'utilitza oli
de girasol alt oleic.

✓ En les cremes tenen
l'opció d'afegir
crostons

✓ En les pastes s'ofereix
formatge ratllat

✓ Dos cops a la setmana
es serveix **pa integral**

Els nostres menús
inclouen llegums, pasta,
verdures,
i fruites **ecològiques**



Aquest mes la fruita que es
servirà de postre serà:
**Poma, pera, plàtan, síndria,
meló**



El lacti serà
iogurt artesà
del Bages



Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies

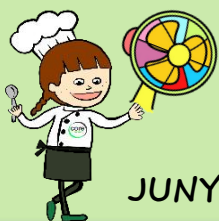


Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



JUNY 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ NO CRUSTACIS



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

			1 Bròquil amb patates Mandonguilles de vedella amb pastanaga, xampinyons i ceba ¹² Pa ¹ i fruita ecològica ECO	2 LLIURE DISPOSICIÓ ECO
5 FESTIU	6 Amanida de pasta ^{1,3} (blat de moro, pastanaga, olives) Pollastre a la planxa Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ECO	7 Cigrons amb tomàquet Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ECO	8 Crema de carbassó ecològic de temporada Fideuà de verdures ^{1,3} Pa ¹ i fruita ECO	9 Trinxat de col i patata Gall dindi al forn amb pastanaga, tomàquet, ceba, pèsols Pa ¹ i fruita ecològica ECO
12 Llenties ecològiques estofades¹ (tomàquet, pebrot, ceba) Truita francesa ³ Enciam i tomàquet Pa ¹ i lacti artesà ⁷ ECO	13 Amanida d'arròs (pastanaga, blat de moro, cogombre) Rodó de gall dindi amb salsa de verdures (tomàquet, pèsols, ceba) Pa ¹ i fruita ECO	14 Espirals amb salsa de xampinyons ^{1,3} Pollastre al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ECO	15 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ECO	16 Crema freda de porro i tomàquet Contracuixa pollastre al forn Patata al forn Pa ¹ i fruita ecològica ECO
19 Bledes amb patata Pollastre al forn Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	20 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica ECO	21 Amanida de patates (tomàquet, blat de moro, olives) Llom amb allada Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ECO	22 FINAL DE CURS Pizza de pernil ^{1,7,6} Croquetes veganes ^{6,8} Patates xips Pa ¹ i gelat ^{7,1,6}	
BONES VACANCES D'ESTIU ! 				

✓ Tots els plats són
cuinats amb **oli d'oliva**;
pels fregits s'utilitza oli
de girasol alt oleic.

✓ En les cremes tenen
l'opció d'afegir
crostons

✓ En les pastes s'ofereix
formatge ratllat

✓ Dos cops a la setmana
es serveix **pa integral**

Els nostres menús
inclouen llegums, pasta,
verdures,
i fruites **ecològiques**



Aquest mes la fruita que es
servirà de postre serà:
**Poma, pera, plàtan, síndria,
meló**



El lacti serà
iogurt artesà
del Bages



Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



1 GLUTEN 2 CRUSTACIS 3 OUS 4 PEIX 5 CACAUETS 6 SOJA 7 LLET 8 FRUITS DE CLOSCA 9 API 10 MOSTASSA 11 SÈSAM 12 SULFITS 13 TRAMUSSOS 14 MOL-LUSC

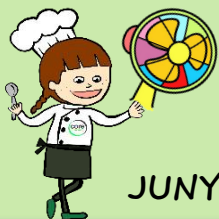


Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



JUNY 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ NO CARN



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

			1 Bròquil amb patates Tofu amb pastanaga, xampinyons i ceba ⁶ Pa ¹ i fruita ecològica	2 LLIURE DISPOSICIÓ
5 FESTIU	6 Amanida de pasta ^{1,3} (blat de moro, pastanaga, olives) Bacallà al forn amb oli de pebre vermell ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	7 Cigrons amb tomàquet Mongeta tendra i patata Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	8 Crema de carbassó ecològic de temporada Fideuà de verdures ^{1,3} Pa ¹ i fruita	9 Trinxat de col i patata Seità amb pastanaga, tomàquet ,ceba,pèsols ¹ Pa ¹ i fruita ecològica
12 Llenties ecològiques estofades¹ (tomàquet,pebrot,ceba) Truita francesa ³ Enciam i tomàquet Pa ¹ i lacti artesà ⁷	13 Amanida d'arròs (pastanaga,blat de moro,cogombre) Tofu amb salsa de verdures ⁶ (tomàquet,pèsols,ceba) Pa ¹ i fruita	14 Espirals amb salsa de xampinyons ^{1,3} Lluç al forn amb all i juliver ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	15 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de falafel al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	16 Crema freda de porro i tomàquet Truita de patates ³ Patata al forn Pa ¹ i fruita ecològica
19 Bledes amb patata Hamburguesa de quinoa casolana Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	20 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	21 Amanida de patates (tomàquet, blat de moro,olives) Tofu amb allada ⁶ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	22 FINAL DE CURS Pizza de tonyina ^{1,7,4} Croquetes vegana ^{4,1,3} Patates xips Pa ¹ i gelat ^{7,1,6}	
BONES VACANCES D'ESTIU ! 				

✓ Tots els plats són
cuinats amb **oli d'oliva**;
pels fregits s'utilitza oli
de girasol alt oleic.

✓ En les cremes tenen
l'opció d'afegir
crostons

✓ En les pastes s'ofereix
formatge ratllat

✓ Dos cops a la setmana
es serveix **pa integral**

Els nostres menús
inclouen llegums, pasta,
verdures,
i fruites **ecològiques**



Aquest mes la fruita que es
servirà de postre serà:
**Poma, pera, plàtan,síndria,
meló**



El lacti serà
iogurt artesà
del Bages



Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



1 GLUTEN 2 CRUSTACIS 3 OUS 4 PEIX 5 CACAUTS 6 SOJA 7 LLET 8 FRUITS DE CLOSCA 9 API 10 MOSTASSA 11 SÈSAM 12 SULFITS 13 TRAMUSSOS 14 MOL-LUSC

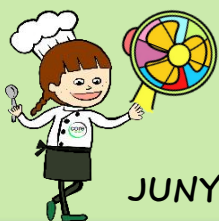


Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



JUNY 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ VEGETARIÀ



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

			1 Bròquil amb patates Tofu amb pastanaga, xampinyons i ceba ⁶ Pa ¹ i fruita ecològica ECO	2 LLIURE DISPOSICIÓ ECO
5 FESTIU	6 Amanida de pasta ^{1,3} (blat de moro, pastanaga, olives) Truita francesa ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ECO	7 Cigrons amb tomàquet Mongeta tendra i patata Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ECO	8 Crema de carbassó ecològic de temporada Fideuà de verdures ^{1,3} Pa ¹ i fruita ECO	9 Trinxat de col i patata Seità amb pastanaga, tomàquet, ceba, pèsols ¹ Pa ¹ i fruita ecològica ECO
12 Llenties ecològiques estofades¹ (tomàquet, pebrot, ceba) Truita francesa ³ Enciam i tomàquet Pa ¹ i lacti artesà ⁷ ECO	13 Amanida d'arròs (pastanaga, blat de moro, cogombre) Tofu amb salsa de verdures ⁶ (tomàquet, pèsols, ceba) Pa ¹ i fruita ECO	14 Espirals amb salsa de xampinyons ^{1,3} Pèsols amb patata Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ECO	15 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de falafel al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ECO	16 Crema freda de porro i tomàquet Truita de patates ³ Patata al forn Pa ¹ i fruita ecològica ECO
19 Bledes amb patata Hamburguesa de quinoa casolana Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	20 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica ECO	21 Amanida de patates (tomàquet, blat de moro, olives) Tofu amb allada ⁶ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ECO	22 FINAL DE CURS Pizza de verdures ^{1,7,6} Croquetes vegana ^{4,1,3} Patates xips Pa ¹ i gelat ^{7,1,6}	
BONES VACANCES D'ESTIU ! 				

✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.

✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**

✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**

✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, plàtan, síndria, meló



El lacti serà iogurt artesà del Bages



Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



1 GLUTEN 2 CRUSTACIS 3 OUS 4 PEIX 5 CACAUETS 6 SOJA 7 LLET 8 FRUITS DE CLOSCA 9 API 10 MOSTASSA 11 SÈSAM 12 SULFITS 13 TRAMUSSOS 14 MOL-LUSC



Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya